



**BRANE - CANTENAC**

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

## DOSSIER DE PRESSE

### SOMMAIRE

- BRANE EN CHIFFRES P 1
- DU NOUVEAU CETTE ANNEE:
  - NOS VENDANGES 2011 P 2-3-4
  - BRANE PASSE AU TRI OPTIQUE P 5
- LA PHILOSOPHIE D’HENRI LURTON P 6
- UN TERROIR D’EXCEPTION P 7-8
- TRACABILITE, RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT DURABLE P 9-10
- UNE EQUIPE DE HAUT NIVEAU P 11-15
- AU FIL DES SAISONS P 16-19
- AU FIL DES SIECLES, *une très brève histoire de Brane* P 20

# BRANE EN CHIFFRES

- Surface exploitée : 75 hectares
- Sol : graves profondes du quaternaire <sup>1</sup>
- Encépagement : 55% de cabernet sauvignon, 40 % de merlot, 4,5% de cabernet franc et 0,5% de carmenère
- Age moyen des vignes : 35 ans
- Densité de plantation : 6666 à 8000 pieds à l'hectare
- Rendement moyen décennal : 45 hl / ha
- Cuvier : 1/3 bois, 1/3 béton, 1/3 inox
- 35 salariés permanents, 100 vendangeurs

---

1 : Selon certains auteurs, la 3<sup>ème</sup> et la 4<sup>ème</sup> terrasses seraient associées à la période du Günz et la 5<sup>ème</sup> terrasse à celle du Mindel.

# NOS VENDANGES 2011

Alors que les vendanges se terminent par le ramassage de la Carmenère en ce début du mois d'octobre, il apparaît que le millésime 2011 est extrêmement atypique tant du point de vue de la climatologie que des événements qui se sont produits au cours du cycle végétatif. L'activité viticole reste largement dépendante des phénomènes météorologiques qui conditionnent la nature des interventions au vignoble et la qualité des vins que nous produisons.

## **Climatologie et phénologie :**

Le débourrement de la vigne s'est déroulé à une date proche de la normale à la fin du mois de mars. Mais les conditions météorologiques du mois d'avril particulièrement sèches et chaudes ont provoqué une accélération brutale de la pousse. Les données climatiques indiquent un déficit hydrique de 90% et des températures supérieures de 5°C aux moyennes trentenaires. Le cumul des précipitations n'a été que de 7 mm en avril contre plus de 70 mm dans une année normale. L'ensoleillement était comparable à celui d'un mois de juillet. Le mois de mai connut la même climatologie chaude et sèche.

Ainsi, le stade de la floraison était-il déjà atteint au 10 mai alors qu'habituellement il s'observe au début du mois de juin. Les travaux au vignoble se sont enchaînés à un rythme effréné pour suivre la pousse de la vigne qui était exceptionnellement rapide. Les épamprages ont été conduits activement.

Au début du mois de juin, nous avions trois bonnes semaines d'avance. Une sécheresse sévère commençait à limiter la pousse de la vigne. Les conditions météorologiques restaient anticycloniques et un temps chaud et sec perdura. Des températures caniculaires de l'ordre de 40°C provoquèrent des échaudages marqués sur des vignes dont le feuillage était peu important ou dont l'exposition était favorable. Il était alors évident que le millésime 2011 serait particulièrement précoce, la date prévisionnelle des vendanges rouges étant prévue à la fin du mois d'août. Il apparaissait aussi qu'il faudrait être vigilant notamment lors de la réalisation des travaux en vert, afin de limiter l'exposition des grappes à l'ensoleillement direct.

Cependant, il ne faut présager de rien. Bien que le début du cycle fût rapide à la faveur des températures chaudes, un rafraîchissement brutal de l'atmosphère au mois de juillet et des conditions pluvieuses pendant le mois d'août ralentirent la maturité.

De violents orages éclatèrent en Gironde tout au long du cycle. Le 4 juin, certaines zones du vignoble de Margaux furent grêlées de façon importante. Par chance, cet événement n'eut que de faibles conséquences sur notre vignoble : quelques parcelles situées en bordure de la propriété furent légèrement endommagées. Le 1<sup>er</sup> septembre, l'appellation Saint Estèphe et les vignobles de l'Entre- deux- mers subirent des pertes significatives pour les mêmes raisons.

On dénombre plus de 1 000 ha de vigne grêlées sur le département au cours de la saison...

### **La conduite du vignoble :**

Le vignoble de Brane-Cantenac est conduit selon les principes de la lutte raisonnée, et depuis deux ans, 20% de la surface est cultivée en agriculture biologique. L'ensemble des pratiques viticoles répondent ainsi à des objectifs de bonne gestion et de préservation de l'environnement.

La pression parasitaire a été extrêmement faible cette année. Le mildiou et l'oïdium n'ont posé aucun problème. Les parasites habituels bien que présents ont été maîtrisés facilement. Seule une attaque de *Noctuelles*, lors du débourrement, a provoqué des dégâts parfois importants mais sur une surface très réduite. Il s'agit de la larve d'un papillon de nuit qui vit dans le sol et qui sort de terre à la tombée du jour pour dévorer les bourgeons qui éclosent. Cette larve peut provoquer de lourds dégâts dans les cultures dans lesquelles elle se trouve (vigne, céréales, maraîchage...). C'est un vrai fléau pour les agriculteurs. La conjonction de températures chaudes en avril et du débourrement précoce de la vigne au même moment ont été la cause de cette attaque que nous n'avions jamais connue.

Les travaux à la vigne contribuent à la maîtrise du rendement et favorisent un microclimat des grappes bénéfique à la maturation du raisin. En 2011, le travail a été réalisé « sur mesure ». La priorité a été donnée à l'éclaircissage des jeunes vignes afin qu'elles ne souffrent pas de la sécheresse, au désentassement des pieds chargés, à l'effeuillage et à l'éclaircissage des parcelles les plus vigoureuses. Certaines vignes sur lesquelles des échaudages avaient été observés ou dont le feuillage était faible ne furent pas effeuillées. L'observation doit être la règle pour déterminer la nature des travaux que l'on doit réaliser dans le vignoble et 2011 est vraiment un bon exemple en la matière.

### **La maturité des raisins :**

A l'approche des vendanges, les contrôles de maturité réalisés sur le raisin indiquaient des résultats encourageants et laissaient espérer une récolte de grande qualité. Les vendanges ont démarré le 12 septembre par le ramassage des merlots, ce qui est une date exceptionnellement précoce. Les cabernets sauvignons ont été récoltés entre le 20 et le 27 septembre. La Carmenère qui est un cépage plus tardif a été ramassé le 10 octobre.

Les merlots ont des degrés naturels compris entre 12.5 et 14.2% Vol et des acidités de l'ordre de 3.5 à 4.0 g/litre (en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Leur richesse phénolique est importante, et leur extractibilité a été très bonne. Les vins sont puissants et ronds.

Les cabernets ont quand à eux, des degrés naturels compris entre 12.0 et plus de 12.7% Vol, avec des acidités de 4.5 à 5.0 g/litre (en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Ils ont comme les merlots une grande richesse phénolique et possèdent un riche potentiel aromatique qui laisse espérer des vins de grande qualité.

Il est évident que le tri de la vendange a été capital pour garantir la meilleure qualité

possible de la récolte avant sa vinification : en effet, il existait sur certaines grappes des baies qui sont restées vertes (absence de véraison liée aux variations climatiques de l'été), qui ont été échaudées ou qui flétrissaient et qui devait être absolument

éliminées. Le système de tri optique mis en place en 2010 à Brane-Cantenac a donc été un outil de tout premier ordre pour réaliser efficacement cette opération.

**Conclusion :**

Le millésime 2011 s'annonce très prometteur du fait d'une récolte dont le potentiel phénolique et aromatique est de tout premier ordre. Marqué par une grande précocité, un climat très chaud et une sécheresse printanière sévère, précédant un été plus frais et plus arrosé, il a nécessité un tri sévère de la récolte afin d'éliminer les raisins qui ont été marqués par les excès climatiques de l'année. La vinification a permis de révéler le potentiel de ce millésime qui apparaît dès à présent comme atypique et difficilement comparable à un autre.

Christophe Capdeville  
Cantenac, le 7 octobre 2011.

# LES DERNIERES NOUVELLES

## BRANE ET LE TRI OPTIQUE

En 2007, dans le but d'améliorer la qualité du tri, le système Viniclean avait été mis en place. En 2010, Henri Lurton a choisi de considérablement modifier la réception de la vendange afin d'atteindre des objectifs qualitatifs absolument irréprochables. Désormais, le transfert du raisin entre la vigne et le chai s'effectue grâce au dispositif Air Tec Wine, dont le principe est d'éviter tout écrasement des grappes. Il repose sur l'utilisation de petites bennes surbaissées et équipées d'une suspension pneumatique à air comprimé dont la gestion est automatique. Elles sont munies de pneus larges gonflés à basse pression. Leur vidage se fait lentement par vibration. Les avantages de ce dispositif sont de préserver l'intégrité des baies et de permettre une limitation de l'oxydation grâce au traitement rapide du raisin dans la demi-heure qui suit son ramassage (manutention réduite par rapport à la cagette).

A son arrivée au chai, la vendange est triée manuellement sur deux tables disposées en parallèle. L'érafloir a été remplacé par un modèle dont les possibilités de réglage sont largement améliorées. A sa suite, une ligne de tri optique Vistalys a pris place dans la réception. L'intégralité des constituants de la vendange éraflée est filmée par une caméra. Un ordinateur ultra-rapide analyse l'image obtenue. Des buses d'air éliminent spécifiquement toutes les impuretés. Il est ainsi possible de trier non seulement en fonction de la couleur (fragments de rafles, grains millerandés...) mais également par rapport à la forme de la baie (baies flétries ou atteintes de Botrytis). Ce procédé révolutionnaire permet une qualité de tri jamais atteinte auparavant. Il est fiable, rapide, constant et évolutif.

## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET QUALITE DU PRODUIT

Les projets n'ont pas manqué à Brane-Cantenac depuis deux ans. Henri Lurton a toujours été très attentif à l'impact environnemental des pratiques viticoles employées sur la propriété. En 2010, il a donc décidé de cultiver 10 hectares du vignoble en viticulture biologique. Cette surface a été portée à 18 hectares en 2011, soit près du quart de la surface plantée. Un protocole de conversion a été établi avec l'aide des conseillers spécialisés de la Chambre d'Agriculture. Toutes les pratiques culturales sont réalisées conformément au cahier des charges de la Viticulture Biologique. Les résultats sont très encourageants et permettent une réduction importante des quantités de produits utilisés. Au-delà, les traitements effectués sur les autres zones du vignoble sont largement réalisés avec des produits homologués en bio. La réduction des intrants phytosanitaires en est optimisée, tout comme la sécurité du personnel.

# LA PHILOSOPHIE D'HENRI LURTON

Produit vivant et en constante évolution, un grand vin exige de l'attention, de la patience et une certaine expérience. Depuis 1992, Henri Lurton s'est donné pour mission de faire chaque année le meilleur vin possible en restant fidèle au terroir historique et exceptionnel de Brane. Depuis 1997, un cuvier neuf et spacieux, des techniques de vinification modernes et une nouvelle équipe lui permettent de mener à bien cette tâche.

Cependant, la plus-value technologique ne constitue pas une fin en soi. Même dûment expérimentées, les nouveautés ne sont retenues que si elles sont réellement amélioratrices. ***A Brane, la production s'axe davantage sur le respect des valeurs de la terre.*** Henri Lurton recherche avant tout ***la qualité optimale du raisin, l'excellent état sanitaire et la maturité.***

De même que la qualité des tanins est la clé du potentiel de vieillissement d'un vin, elle est aussi le fruit du terroir et de l'âge des vignes. Ainsi, pour arriver à obtenir les meilleurs tanins, il faut que chaque année une maturité parfaite soit atteinte – sans manque, sans excès. Il faut ensuite extraire ces mêmes tanins avec douceur par la vinification. C'est pourquoi, depuis plus de vingt ans, Henri Lurton déguste les raisins afin de choisir leur date de récolte idéale. Avec l'expérience et son expertise, il peut déterminer précisément le potentiel de chaque parcelle.

L'immense qualité du terroir historique de Brane est son atout majeur et l'on sait que le vin se fait avant tout dans le vignoble. C'est pourquoi Henri Lurton attache aussi une importance considérable au travail en vert, à une très stricte sélection et aux rendements modérés (rendement moyen de 45 hl/ha). Contrairement à ce qui a parfois pu être écrit sur la propriété, Brane produit une quantité très limitée de 1<sup>er</sup> vin. A peine un tiers de la production portera la célèbre étiquette dorée et noire ! Les deux autres tiers seront partagés entre Baron de Brane, le second vin et Château Notton.

La récolte à la main, le transfert du raisin au chai grâce au procédé Air Tec Wine et le tri optique réalisé par le procédé Vistalys de Bucher garantissent la perfection des baies qui seront vinifiées.

Pour Henri Lurton, un grand vin doit allier structure et élégance et avoir une grande pureté aromatique. La reconnaissance des qualités aromatiques du Château Brane-Cantenac est très ancienne. C'est en effet un vin dont le bouquet se développe avec le temps. Plus il vieillit, plus il manifeste une puissance exceptionnelle.

# UN TERROIR D'EXCEPTION

L'histoire prestigieuse de Brane-Cantenac n'est pas liée à une personnalité ou à une famille mais à son sol incomparable, étudié au fil du temps par les plus grands spécialistes.

Reconnu historiquement comme l'un des plus grands du Médoc, le terroir de Brane a donné à la propriété le qualificatif de 'premier des seconds' pendant très longtemps. Le cœur de la propriété est une entité de 45 hectares, immuable depuis trois siècles.

Henri Lurton a choisi de recentrer le Grand Vin de Brane-Cantenac sur le terroir historique (45 hectares). Il n'en reste pas moins vrai que l'extension de la propriété aux XIX et XXème siècles s'est faite surtout par achat de nouvelles parcelles à des crus classés voisins (Margaux, Kirwan, Issan, Cantenac-Brown), ce qui assure à toute la production de Brane un premier et un second vin de très grande qualité.

**Le Plateau de Brane:** Devant le château s'élève la fameuse 'croupe' de Brane. Sur le sommet (22 m) du plateau de Cantenac, une trentaine d'hectares appartiennent à la propriété et s'étendent sur la plus belle partie de cet épandage de graves profondes du quaternaire<sup>1</sup> (quatrième terrasse). Grâce à la qualité de son sol, la régulation hydrique est exceptionnelle. Les graves très profondes (12 m) ont un pourcentage d'argile important. Elles assurent une réserve hydrique suffisante toute l'année, tout en limitant, par leur compacité, l'absorption de l'eau par la plante. La nappe phréatique y est très profonde (5 à 6m) permettant aux racines de se développer profondément. Les parties supérieures du sol, plus sableuses, ont tendance à se saturer rapidement lors de fortes pluies. Une grande partie de l'eau va alors ruisseler grâce à la topographie. Le sol se drainera rapidement les jours suivants. L'enracinement étant limité par les labours, la vigne est moins sujette aux fortes précipitations que dans d'autres terroirs. Sur ces parcelles, la vigne a une vigueur maîtrisée, un arrêt de croissance précoce (même en année humide) et souffre moins des orages d'été ou des pluies de septembre que les terroirs de graves plus classiques.

**Derrière le parc du château:** Une quinzaine d'hectares forment, avec le plateau, le cœur historique de la propriété. L'épandage de graves du quaternaire<sup>1</sup> (cinquième terrasse) est plus récent. La profondeur de l'enracinement de la vigne et la régulation hydrique sont étroitement liées à la hauteur de la nappe phréatique (entre 2,5 et plus de 3m). Les sols sont sablo-graveleux, à gros galets.

Les replantations effectuées depuis plusieurs années ont permis d'adapter au mieux le cépage et le porte-greffe à la nature pédologique de ces sols. Bien que possédant une structure tannique différente de ceux du plateau, les vins issus de cette zone de production sont de toute première qualité et rentrent, pour partie, dans le Grand Vin.

**La Verdotte:** Situé de l'autre côté de la route reliant Margaux à Arsac, ce vignoble d'une dizaine d'hectares est âgé de plus de 35 ans. Il correspond au même épandage géologique que celui qui jouxte le parc du château Le sol gravelo-sableux est moyennement profond et l'enracinement est parfois limité par des concrétions ferrugineuses (podzosols). La sélection parcellaire au moment des vendanges obéit à la délimitation pédologique des sols. Elle permet d'isoler les zones les plus qualitatives qui sont vinifiées à part (une même parcelle de vigne peut être divisée en trois qualités différentes). Ces parcelles sont cultivées depuis la campagne 2010 en lutte biologique. Un programme de replantation en cours renouvellera ce vignoble dans les années à venir.

**Notton :** Un peu plus loin, s'étendent les 13 hectares de Notton, situés sur un très beau plateau graveleux. C'est un terroir de graves profondes grossières et pauvres en argile. La régulation hydrique est liée à la hauteur de la nappe phréatique. En 1994, un drainage profond a permis d'améliorer encore ce grand terroir en rabattant la nappe phréatique à plus de 4 m de profondeur. Entièrement replanté à partir de cette année-là, ce vignoble fournit des vins d'une grande qualité. Les merlots y sont très puissants et très concentrés et les cabernets sauvignons y possèdent une trame tannique de tout premier ordre.

---

1 : Selon certains auteurs, la 3<sup>ème</sup> et la 4<sup>ème</sup> terrasses seraient associées à la période du Günz et la 5<sup>ème</sup> terrasse à celle du Mindel.

# TRACABILITE, RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT DURABLE

- L'ensemble des procédés viti-vinicoles répondent à des cahiers des charges stricts qui visent à s'assurer que les conditions de leur exécution se sont faites selon les bonnes règles de l'agriculture raisonnée et du développement durable. L'hygiène et la maîtrise des points critiques pouvant altérer le produit répondent aux définitions du système qualité mis en place depuis 1999. La traçabilité totale est finalisée par un marquage laser de la bouteille permettant de remonter le cycle de production jusqu'à la parcelle.
- Les nouveaux bâtiments d'exploitation construits en 1999 répondent à des critères environnementaux et énergétiques stricts. Le bois et ses dérivés ont été largement employés pour la construction de la charpente, de l'isolation, des murs et des cloisons. Une ventilation naturelle des chais utilisant des puits canadiens permet de réguler la température intérieure sans consommation d'énergie. Des panneaux de bois de type 'persiennes', disposés sur la façade sud-ouest, limitent l'échauffement des parois du bâtiment et contribuent à une climatisation naturelle. De larges baies vitrées permettent de bénéficier de l'éclairage solaire. D'autres projets sont à l'étude pour produire de l'électricité à partir de panneaux solaires et pour chauffer les locaux administratifs à l'aide de la biomasse produite sur l'exploitation (sarments broyés et compactés).
- En 2012, un système de management environnemental (SME) sera mis en place afin d'optimiser l'impact de notre activité sur l'environnement.
- L'ensemble des procédés de production s'inscrivent dans une politique de préservation des ressources naturelles et de développement durable :
  - ✓ Développement de la viticulture biologique (18 ha en 2011)
  - ✓ Non utilisation des OGM
  - ✓ Traitement des effluents viticoles, phytosanitaires et vinicoles garantissant l'élimination des particules polluantes
  - ✓ Tri et valorisation des déchets selon leur nature : compostage des déchets verts, recyclage du carton, du verre, des huiles usagées et du plastique, incinération de la biomasse végétale (piquets, ceps, rafles...) afin de produire de l'électricité (projet Enerbiomasse en cours d'étude)
  - ✓ Renouvellement du matériel de culture par des engins plus économes en carburant (norme Tier III) et plus légers afin de limiter le tassement des sols
  - ✓ Réduction des intrants phytosanitaires et choix des produits ayant un impact humain et environnemental le plus faible possible
  - ✓ Respect de zones non traitées en bordure des points d'eau et des fossés

- ✓ Utilisation de fournitures biodégradables au vignoble : osier, liens...
- ✓ Aménagement paysager des espaces non plantés en vigne : garenne, haies, jachères fleuries, enherbement des bordures, prairies sèches...
- ✓ Gestion de la ressource en eau par réduction de la consommation

■ Brane-Cantenac a toujours été le terrain de nombreuses expérimentations menées depuis les années 60, en partenariat avec la Faculté d'œnologie de Bordeaux et la Chambre d'Agriculture de la Gironde. Les recherches actuelles s'orientent vers :

- ✓ Une conduite du vignoble encore plus étroitement liée à la cartographie pédologique des sols
- ✓ L'optimisation du nettoyage des fûts (haute pression, vapeur...)
- ✓ La prévention du développement des *Brettanomyces* par des protocoles stricts d'hygiène et des contrôles microbiologiques réguliers. L'utilisation récente de l'oxygène négatif permet de garantir une asepsie parfaite des cuves et des fûts, sans produit chimique
- ✓ L'utilisation de la technique de co-inoculation (bactéries lactiques) afin de réduire la formation d'amines biogènes au cours de la fermentation malolactique
- ✓ L'amélioration des outils de production afin d'adapter les postes de travail aux contraintes de sécurité et d'ergonomie (siège électrique au vignoble, formation du personnel)
- ✓ L'amélioration du tri de la vendange à l'aide du dispositif de tri optique Vistalys
- ✓ L'expérimentation d'outils améliorant l'extraction lors des remontages : le procédé Cyclon permet une optimisation de l'extraction lors la fermentation alcoolique. Ce dispositif ingénieux assure un arrosage homogène et efficace du chapeau de marc pendant les remontages et les délestages. Totalement autonome, son fonctionnement est aisé et son utilisation améliore l'extraction des composés phénoliques
- ✓ L'optimisation de l'élevage en barriques grâce à de nombreux essais réalisés ces dernières années sur la chauffe, l'origine et le temps de séchage des bois

# UNE EQUIPE DE HAUT NIVEAU

## Les techniciens

### ■ **Henri LURTON, propriétaire**

- Digne héritier de son père Lucien, Henri est comme lui affable et discret. Tout comme lui aussi, il aime la terre et la vigne. Sa passion est la création d'un vin exceptionnel, année après année, grâce au terroir qui lui a été confié. Toujours mieux connaître les sols, mettre en valeur la spécificité d'une parcelle, élever un grand margaux racé, aromatique, complexe et équilibré sur un terroir de graves profondes ou encore innover avec des techniques culturales plus modernes (rehaussement du palissage dès la fin des années 80, mesure des nappes phréatiques, etc.) font partie des réalisations qui passionnent Henri Lurton.
- Parfois précurseur, souvent à l'encontre des modes, il aime faire des expériences tant au vignoble qu'au chai, pratiquant ainsi le pigeage depuis la fin des années 80 ou encore des malo-lactiques en barriques depuis 1994. Dans un souci constant d'adaptation du cépage au terroir, il a défini l'encépagement de Brane avec un minimum de 50% de cabernet sauvignon (cépage roi sur des graves maigres) pour assurer la meilleure adéquation possible entre le sol et la vigne.
- Aujourd'hui fort de plus de quinze années à la tête de Château Brane-Cantenac et mû par un très grand respect du patrimoine viticole et des techniques culturales naturelles, Henri Lurton recherche toujours l'équilibre entre la qualité du terroir et la perfection du vin.
- Henri Lurton a une maîtrise de biologie, un DEA d'œnologie/ampélogie (recherche sur les sols viticoles avec le professeur Seguin) et un diplôme d'œnologue de l'Université de Bordeaux. Pour parfaire ses connaissances en viticulture, il a travaillé en Afrique du Sud, en Australie et au Chili avant de se consacrer exclusivement à la propriété familiale.

### ■ **Christophe CAPDEVILLE, directeur d'exploitation**

- Son diplôme d'œnologue en poche en 1990, Christophe Capdeville a commencé sa carrière à Brane-Cantenac comme maître de chai, avant d'en devenir directeur technique en 2001. Membre du Conseil d'Administration de l'Association des Œnologues de la Faculté de Bordeaux (1999-2001), Membre du Jury des Trophées Vinatech (Salon 2004), expert chargé de l'étude de dossiers vinicoles, co-auteur avec Pierre Jacquet d'un livre sur les installations vinicoles primé par

l'OIIV, Christophe Capdeville s'intéresse tout autant à la biologie qu'au machinisme et aux techniques viti-vinicoles. N'avait-il pas d'ailleurs fait son mémoire de DNO sur le tri de la vendange rouge et sur le fonctionnement d'un trieur mécanique rotatif en réalisant des essais notamment à Brane-Cantenac?

- Attaché au travail traditionnel et attiré par l'évolution des techniques et le côté novateur de certaines pratiques, Christophe Capdeville a trouvé une place idéale auprès d'Henri Lurton qui partage les mêmes affinités, avec pour objectif unique l'amélioration du vignoble et des vins de Brane-Cantenac. Il existe entre eux une parfaite osmose. Il était donc tout naturel que Christophe, grâce à son grand professionnalisme, devienne le bras droit d'Henri et depuis juin 2004, directeur d'exploitation. En septembre 2010, Christophe a fêté ses 20 ans de maison !

#### ■ **Charles de RAVINEL, chef de culture**

- A Brane-Cantenac depuis novembre 2004, Charles de Ravinel occupe le poste de Chef de Culture, suite au départ de Jean-Charles Nabera Sartoulet, en janvier 2007. Pendant deux ans, Charles a pu se familiariser avec tous les travaux œnologiques du domaine, allant de la vinification à l'assemblage, du contrôle de qualité à l'encadrement des équipes, sans oublier la supervision de tous les travaux de la vigne et des ouvriers viticoles. Son expérience sur la propriété ainsi que dans d'autres châteaux, tant au chai qu'à la vigne, est un élément déterminant dans la décision d'Henri Lurton de lui confier les rênes du vignoble et d'assister Christophe Capdeville dans la direction de l'exploitation.
- « Ces deux années à Brane m'ont permis de découvrir un fabuleux terroir et de me rendre compte de la complexité et de l'exigence que demande la culture de la vigne. Mon attachement à cette terre explique ma décision d'accueillir avec enthousiasme la responsabilité de la conduite d'un vignoble et d'arriver à produire les meilleurs raisins et les meilleurs vins avec toute l'équipe viticole. »
- Charles de Ravinel est titulaire d'un diplôme d'œnologie de l'Université de Bordeaux 2 et d'un BTS de viticulture/œnologie. Il a travaillé au Domaine de Chevalier (Pessac-Léognan), au Château La Grangère à Saint Emilion et au Château Petit Moulin à Bordeaux. La vigne est sa passion mais il s'intéresse aux vieilles pierres, à l'entretien de voiliers en bois et anime des groupes de jeunes scouts marins. Il reste aussi très attaché à sa propriété sylvicole familiale dans les Vosges.

#### ■ **Florent CILLERO, maître de chai**

- Son parcours dans des domaines prestigieux tels que Dominus (propriété de Christian Moueix en Napa Valley, Californie) ou encore au Château Haut-Brion et au Château Clarke lui a permis d'apprendre à travailler avec rigueur, attention et réflexion. Titulaire du Diplôme National d'œnologie, et d'un master en Œnologie et Environnement viti-vinicole, Florent est un jeune homme passionné par le vin qui cherche à s'impliquer à fond dans son nouveau métier. Sa grande volonté et ses capacités d'adaptation lui ont permis d'apprendre les rouages de ses nouvelles fonctions au chai et de s'intégrer très rapidement. Il est déjà fort apprécié et respecté !
- Titulaire d'un DNO et d'un Master Œnologie et Environnement Viti-vinicole, Florent s'intéresse aussi au sport qu'il pratique assidument ! Il a été deux fois champion de France de Développé/Couché et recordman de France dans cette discipline en juin 2010.

■ **Maria Martinez Ojeda, responsable qualité et chargée de l'accueil des visiteurs**

- Arrivée du Mexique à l'âge de 18 ans pour apprendre le français, Maria est restée... Après un parcours magnifique (pas moins de deux mentions très bien et deux mentions bien !), elle a choisi de se consacrer à la vigne et au vin en complétant sa formation d'œnologie par un master viticulture-œnologie à l'université de Bordeaux. Un stage de 6 mois au Château Smith-Haut-Lafitte puis de 6 mois chez un négociant bordelais lui ont permis de se perfectionner en vinification et de mettre en pratique tout ce qu'elle a appris en théorie sur la commercialisation bien particulière à Bordeaux.
- Totalelement trilingue, Maria assure le poste de responsable qualité. Elle contrôle la qualité d'exécution des opérations à la vigne et au chai, l'échantillonnage des vins et elle assure l'accueil des visiteurs, en majorité professionnels. Enthousiaste, positive et très dynamique, Maria est vraiment un atout pour Brane. Elle allie le soleil de l'Amérique du Sud à l'efficacité de celle du Nord puisqu'elle est aussi très américaine ! Sa passion pour le vin la mènera loin...

**L'administration et la promotion**

### ■ **Hugues de LESTRANGE, directeur financier**

- Ingénieur en agriculture, avec une formation au Commerce Extérieur (CFCE) et à l'œnologie, Hugues de Lestrance a rejoint Brane-Cantenac en septembre 2006 en tant que directeur financier. Sa solide expérience de direction administrative et financière en premier lieu dans le groupe Producta de 1983 à 1992, puis à la Compagnie Fermière des Graves pendant 12 ans, est un atout majeur pour Henri Lurton qui souhaitait renforcer son équipe dirigeante pour se consacrer toujours autant au suivi du vignoble et du chai, aux innovations techniques et à la promotion internationale du cru.
- Hugues de Lestrance a également contribué ces dernières années à relancer et à développer deux vignobles, l'un à Saint-Emilion, l'autre dans les Graves.
- « C'est une opportunité exceptionnelle pour nous de pouvoir bénéficier de la solidité de l'expérience d'Hugues, de son esprit de synthèse et de sa grande rigueur. Il va réellement me seconder dans toutes les orientations de gestion et d'administration de la propriété » confie Henri Lurton.

### ■ **Corinne CONROY, directrice marketing et communication**

- De retour à Bordeaux en 2001, après plus de quinze ans aux USA chez Diageo et Seagram, Corinne Conroy a travaillé à Château Margaux et à Château Lascombes avant de rejoindre l'équipe d'Henri Lurton début juillet 2004.
- Détentrice d'un diplôme d'interprète trilingue de l'université d'Angers et de l'université de Cambridge et d'un Master's degree en Sciences Politiques d'une université du Midwest aux Etats-Unis, Corinne Conroy a débuté sa carrière dans le vin dans un petit négoce anglais de Libourne (Premier Exports) en tant que responsable export-USA et a obtenu son DUAD à l'université de Bordeaux en 1983.
- Son poste d'Ambassadrice Internationale de Marque chez Champagne Mumm (groupe Seagram), ses nombreux contacts avec les médias français et internationaux ainsi que son expérience auprès de grandes sociétés de luxe et de 'wineries' étrangères lui permettent de contribuer activement au développement de l'image de marque de Château Brane-Cantenac, tant en France qu'à l'étranger.

### ■ **Clémence MOREAU, responsable administration des ventes**

- Diplômée de la faculté d'œnologie de Bordeaux II, après avoir obtenu une licence de biochimie, Clémence Moreau a fait ses premiers pas dans l'œnologie

à Brane en tant que stagiaire pendant ses études de 1997 à 1999. Remarquée et appréciée pour le sérieux de son travail, elle a rejoint définitivement l'équipe d'Henri Lurton en mars 2003, après un intermède de quatre ans au château Cos d'Estournel où elle a occupé plusieurs postes à responsabilité.

- D'abord œnologue assistante puis attachée de direction et chargée des relations publiques, Clémence a eu une expérience professionnelle variée. Elle a occupé à Brane-Cantenac le poste de responsable qualité pendant plusieurs années avant de prendre en charge l'administration des ventes.

#### ■ **Véronique GARCIA, assistante commerciale**

- Suite au départ d'Isabelle Mastoumecq qui a choisi de rediriger sa carrière professionnelle vers la fonction publique, Véronique Garcia a pris le poste d'assistante commerciale et d'assistante personnelle d'Henri Lurton début juin 2008. Arrivée dans la région bordelaise en 1989, après avoir épousé un médocain qui lui a fait partager son amour du vin, Véronique a commencé sa carrière chez Baron Philippe de Rothschild en tant qu'assistante commerciale.
- De 1995 à 2003, elle a travaillé dans le tout jeune bureau de courtage 'Les Grands Crus' et a participé très activement à son développement. Une opportunité chez Ballande et Méneret lui a ensuite permis d'intégrer à nouveau un négoce jusqu'en 2005. Pendant les deux années qui ont suivi, Véronique a collaboré avec Yann Jestin chez Oenomédia. Il ne manquait plus à son parcours qu'une expérience en propriété. Voilà qui est fait !

# AU FIL DES SAISONS

## A la vigne :

La recherche de la meilleure maturité possible et de faibles rendements sont à la base de tout le travail du vignoble. Nos choix culturaux répondent aux exigences de l'agriculture raisonnée et du développement durable :

- **18 hectares ont été convertis en viticulture biologique en 2011**
- Après arrachage, les sols sont cultivés avec des céréales (orge par exemple) et sont laissés au repos pendant plusieurs années.
- Une étude pédologique du sol précède toutes les plantations afin de prendre les meilleures décisions en matière de préparation du sol (drainage, sous solage...), de choix du porte greffe (Riparia, Gloire de Montpellier et 101-14) et du cépage. Une fumure organique strictement nécessaire est apportée pour une bonne implantation de la vigne sans excès de vigueur.
- Des densités de plantation comprises entre près de 7000 pieds à l'hectare sur le plateau de Brane et plus de 8000 pieds derrière le parc et à Notton.
- Une taille médocaine adaptée à la vigueur de la souche. Les pieds sont implantés très bas pour profiter du micro climat particulier du sol des graves.
- Un palissage rehaussé sur tout le vignoble permettant l'effeuillage tout en gardant une surface foliaire importante qui favorise la photosynthèse.
- Le labour du sol, alternant des façons traditionnelles et des travaux superficiels, et la fumure organique utilisant un compost végétal (certifié Ecocert) sont les piliers d'une viticulture respectueuse de son terroir.
- L'enherbement ciblé des parcelles vigoureuses.
- Des opérations en vert qui contribuent à la maîtrise du rendement, de l'aération des grappes et de leur exposition au soleil. L'ébourgeonnage avec dédoubleage, l'échardage sur certaines parcelles (élimination des entre-cœurs), un effeuillage à la nouaison et un autre trois semaines avant vendange, l'éclaircissage et l'égrappillage assurent quelle que soit l'année un rendement modéré, une maturité optimale et un état sanitaire préservé.
- La prophylaxie contre les maladies du bois (Esca, Eutypiose) qui repose sur le marquage des ceps malades pendant l'été et leur arrachage à l'automne.
- La lutte contre le ver de la grappe est menée par confusion sexuelle.
- Toutes les décisions de traitement sont prises dans le cadre de la lutte raisonnée : observation sur le terrain, intégration des données climatiques et météorologiques, recours à des outils d'aide à la décision, utilisation de seuil de présence de certains parasites avant toute intervention, réduction des doses des produits, respect de zones non-traitées (ZNT) en bordure des fossés et des ruisseaux. L'emploi de produits homologués en viticulture biologique est privilégié. On recherche de façon prioritaire la réduction des intrants phytosanitaires.

- Brane possède sa propre station météorologique reliée au réseau DEMETER et utilise depuis plus de 10 ans, un site extranet géré par Météo France (bulletin à 7 jours, radar de pluie, images satellite, atmogrammes, prévisions probabilistes à J+9, etc.)

### **Récolte et transfert au cuvier:**

- Les raisins sont vendangés exclusivement à la main, cépage par cépage, parcelle par parcelle, à une maturité idéale pour préserver le fruit. La date du ramassage est fixée après de nombreux contrôles de maturité phénolique et technologique et après dégustation des baies par Henri Lurton et son équipe.
- La vendange est acheminée jusqu'au chai grâce au système Air Tec Wine : il s'agit d'une nouvelle technologie de transport de la vendange qui associe une suspension pneumatique préservant l'intégrité du raisin à un vidage progressif par vibration afin d'éviter l'écrasement des baies.

### **Au chai :**

#### **Réception au cuvier:**

- A son arrivée, la vendange est pesée, fournissant ainsi des données précises sur les rendements et les volumes encuvés. Elle est soumise à un tri manuel sur table avant d'être éraflée. Les baies sont ensuite triées une par une par le système optique Vistalys développé par Bucher.
- Le cuvier de Brane a été conçu de manière à permettre des vinifications parcellaires et même intra-parcellaires. Les matériaux employés (bois, béton et inox), le nombre de cuves et la multiplicité de leur capacité (de 40 à 200 hl) sont adaptés au parcellaire actuel. Cependant, sa conception avant-gardiste lui permet d'être évolutif et de s'adapter aux modifications du vignoble et de ses parcelles.

#### **Fermentation alcoolique:**

- Les moûts sont homogénéisés et subissent une macération pré-fermentaire à basse température qui améliore la libération des anthocyanes et des précurseurs aromatiques.
- Certains moûts sont concentrés par évaporation sous vide (procédé Entropie) afin d'améliorer le rapport marc sur jus lorsque des phénomènes de dilution sont intervenus avant la récolte.
- La fermentation alcoolique débute après ensemencement du moût par des levures sélectionnées non OGM qui favorisent la production de polysaccharides (augmentation de la rondeur). Elle dure entre 7 et 10 jours selon les conditions du millésime. La technique de co-inoculation avec des bactéries lactiques est également employée sur les premières cuves vendangées. Pour obtenir une bonne extraction de la couleur et des tanins, adaptée à la typicité du cru, la vinification s'articule autour de remontages longs et fréquents, de délestages et de pigeages ciblés. Le pigeage a été expérimenté à Brane-Cantenac dès 1987 à l'aide d'une cuve type Guérin. Depuis 2000, on utilise le turbo-pigeur Socma. Il s'agit d'une pompe immergée dans la cuve qui inonde le dessus du chapeau avec

le moût en fermentation provoquant ainsi la destruction du marc en quelques minutes et l'amélioration de l'extraction des composés phénoliques de manière douce et sélective. L'utilisation récente du procédé Ciclon améliore encore l'extraction des composés phénoliques.

- La vinification est adaptée à chaque millésime et à chaque cuve afin de valoriser le potentiel de la vendange. Les températures de fermentation oscillent entre 28 et 30 °C.
- La carmenère fermente en barriques selon le procédé de vinification intégrale de la tonnellerie Baron.

### **Pressurage:**

- La macération dure de 20 à plus de 30 jours selon les années et les origines. Elle se déroule à une température comprise entre 25 et 28°C. La date d'écoulage est déterminée après dégustation.
- Le pressurage est réalisé à l'aide de deux pressoirs pneumatiques Sutter placés à poste fixe. Les dessus des chapeaux de marc sont éliminés car ils donnent des vins oxydés de moindre qualité. Le transfert des marcs se fait dans des petits bacs afin de préserver l'intégrité des peaux. Le remplissage axial permet d'isoler les jus d'égouttage et les vins de presses qui sont sélectionnés cuve par cuve, selon des critères de pression. Les lots de presse font leur fermentation malolactique en barriques. Leur enzymage permet leur clarification rapide.

### **Fermentation malo-lactique:**

- Les cuves des meilleures origines sont descendues en barriques neuves pour que s'y réalise la fermentation malo-lactique. Depuis 1993, des expérimentations ont été menées à Brane notamment avec la chambre d'Agriculture de la Gironde pour analyser les différences entre les malo-lactiques en cuves et en barriques.
- Les conclusions de ces études prouvent que cette technique est une pratique œnologique dont les nombreux bénéfices répondent à la règle des quatre A :
  1. Amélioration et stabilisation de la couleur
  2. Assouplissement des vins
  3. Augmentation de la rondeur et du gras
  4. Atténuation du caractère boisé et dur et élargissement de la palette aromatique des vins
- Sans rentrer dans tous les détails techniques, les vins ayant fait leur malo-lactique en barriques neuves possèdent un bouquet plus complexe et plus fin, leur caractère boisé est plus fondu et leurs tanins sont plus ronds et soyeux. Ces différences fortement marquées au début de l'élevage s'estompent cependant au cours du temps mais subsistent néanmoins après mise en bouteille et vieillissement de deux ans et plus. Véritable révolution qualitative et non simple

artifice aromatique, cette technique provoque des changements durables dans la composition physicochimique du vin. Sa mise en œuvre est délicate et coûteuse.

■ **Elevage:**

Un élevage sur lies d'environ deux mois suit la fermentation malo-lactique. Technique relativement peu répandue dans le bordelais, elle suscite un vif intérêt. Elle ne modifie ni la couleur ni la richesse en tanins mais augmente la concentration en manoprotéines et en polysaccharides, réduisant ainsi l'astringence des tanins et amplifiant le gras.

- Les dégustations d'assemblage se déroulent en janvier en compagnie des œnologues réputés Jacques et Eric Boissenot. Elles s'échelonnent sur plusieurs jours. A leur suite, l'assemblage est réalisé précocement au début du mois de février, afin que l'élevage agisse de façon homogène sur les vins. De novembre à avril, les vins sont élevés bonde dessus (bondillon en verre) dans un chai ventilé naturellement. Plusieurs ouillages hebdomadaires garantissent l'état sanitaire des barriques. Cette période favorise la décarbonation et l'oxygénation des vins.

A partir du mois d'avril, les barriques sont fermées hermétiquement et seront soutirées tous les trois mois la première année et tous les quatre mois la seconde.

- Sept tonneliers ont été retenus après plusieurs années d'expérimentation pour leur aptitude qualitative: Seguin-Moreau, Taransaud, Nadalié, Demptos, Radoux Boutes et Baron (vinification intégrale). Les fûts sont en chêne français à grain fin, de haute futaie et d'épaisseur de douelles de 22 mm. De récents essais ont permis de mieux adapter la chauffe, le grain et l'origine des bois. Les soutirages de barrique à barrique permettent une rotation des vins entre les divers tonneliers participant ainsi à la bonne homogénéité de l'élevage, réalisé en chai à climat régulé.
- Après douze mois d'élevage en barriques pour Baron de Brane, et dix-huit mois pour Brane-Cantenac, le vin est collé au blanc d'œuf frais en cuves bois. Deux mois avant la mise en bouteille qui a lieu en juillet, un assemblage final assure la parfaite homogénéité analytique et organoleptique de chacun des vins de la propriété.
- Les vins sont embouteillés avec inertage à l'azote de la bouteille vide, afin de préserver les arômes et de réduire la quantité d'oxygène dissous dans le vin. Un marquage laser du verre permet une traçabilité totale.

# AU FIL DES SIÈCLES

Fondé au XVIII<sup>ème</sup> siècle par la famille de Gorce qui lui donna son nom, ce grand domaine viticole produit bien avant le classement de 1855 l'un des vins les plus réputés du Médoc. Sa cotation le place en tête des seconds crus. Rien d'étonnant à ce que le dynamique Baron de Brane, surnommé le 'Napoléon des Vignes,' s'en porte acquéreur en 1833 après avoir vendu Brane-Mouton (aujourd'hui Mouton-Rothschild)! Pionnier de la viticulture, il connaît la réputation et le grand potentiel de ce terroir d'exception, situé en grande partie sur la fameuse croupe de Brane. En 1838, désireux de laisser une empreinte indélébile, il choisit de le rebaptiser 'Brane-Cantenac'.

Vendu en 1866 à la famille Roy, également propriétaire du Château d'Issan, Brane continua à prospérer. Avant la guerre de 1914, son prix atteint celui des premiers crus. Le château gardera longtemps son titre 'non-officiel' de 'Premier des Seconds'. La Société des Grands Crus de France (consortium de négociants et de viticulteurs), propriétaire de plusieurs domaines prestigieux tels que Châteaux Margaux, Giscours, Lagrange, etc. rachète Brane en 1920.

En 1925, Léonce Récapet et son gendre François Lurton, reprennent la totalité de Brane-Cantenac et la majorité de Château Margaux. Lucien Lurton (fils de François) hérite de Brane-Cantenac en 1956.

Tout en assurant une grande notoriété à Brane, il rachète de nombreux crus classés et crus bourgeois. Ce viticulteur emblématique du Bordelais lègue en 1992 ses propriétés à ses dix enfants. Son fils Henri prend alors les rênes de la propriété familiale. Œnologue de formation, il s'est donné pour mission de perpétuer le style de ce vin racé, aromatique, à la fois complexe et équilibré en tenant compte de la qualité du millésime et surtout de l'exceptionnelle richesse du terroir.